

LUSSOダイニング

Western | Lusso Dining

今月は蛸、ホワイトアスパラガス、そして黒毛和牛フィレ肉を中心に、この季節ならではの7品をご用意いたしました。皆様への感謝を込めて、心を尽くしてお届けいたします。



シェフスペシャリテ

お一人様 15,000円(税込16,500円)

- ◆ 真蛸のカルパッチョ、オシェトラキャビア
- ◆ リードヴォーのムニエル、ヴォル・オ・ヴァン
- ◆ 安芸津産馬鈴薯の冷製スープ
安芸の島の実オリーブオイル
- ◆ 才巻海老と帆立のカダイフ巻き揚げ
ホワイトアスパラ
- ◆ 黒毛和牛フィレ肉のグリエ
- ◆ 蛤とフルーツマト、バジルの冷製パスタ
- ◆ ザッハトルテ バニラアイスクリーム
パッションフルーツのソース

おすすめの一品



リードヴォーのムニエル、 ヴォル・オ・ヴァン

自家製のパイ生地に、しっかりと焼き上げたリードヴォー(仔牛の胸腺肉)を詰め込み、キノコのソースを添えました。クラシックなフランス料理の味わいをお楽しみください。